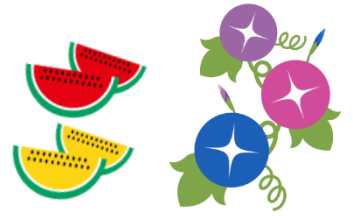


しょく いく

# 食育だより



あつ きせつ たか おんど しつど この きん しょくひん なか はんしょく  
暑い季節には、高い温度や湿度を好む菌が、食品の中で繁殖し、それを食べると  
しょくちゅうどく  
食中毒になることがあります。

しょくちゅうどく お きん おお かねつ しめつ なか しめつ どくそ  
食中毒を起こす菌の多くは加熱することで死滅しますが、中には死滅しても毒素だけ  
のこ きん  
残る菌もあります。



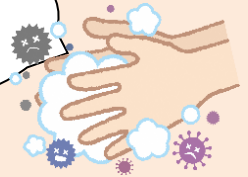
きゅうしょくしつ しょくちゅうどくよ ぼう と く しょうかい  
～給食室の 食中毒予防 の取り組みを紹介します～



## きん 菌をつけないようにします

- せんよう はくい ぼうし くつ ちゃくよう  
・専用の白衣・帽子・マスク・靴を着用します。
- さぎょう か なんと てあら  
・作業が変わるたびに何度も手洗いをします。

にゅうしつまえ どく  
入室前は特に  
しっかりあらい  
洗います！



## きん 菌を増やさないようにします

- あ もの しょくひん かねつ あと  
・和え物などは、食品を加熱した後、  
おんど さ  
温度を下げるためにすぐに冷却します。
- で き あ きゅうしょく た  
・出来上がった給食をすみやかに食べる  
ことができるように、時間をみて仕上げます。



ちゅうしんおんど  
中心温度OK



きゅうしょく ちゅうしんおんど びょういじょう  
※給食では中心温度が85℃90秒以上の  
加熱をしています。

## きん 菌をやっつけます

- しょくちゅうどく きん しめつ  
・食中毒を起こす菌が死滅するよう、  
じゅうぶんかねつ ちゅうしんおんど かくにん  
十分加熱し中心温度を確認します。
- ちょうりご つか ちょうりきぐ  
・調理後は、使った調理器具や  
ちょうりきき せんじょう しょうどく  
調理機器を洗浄・消毒します。

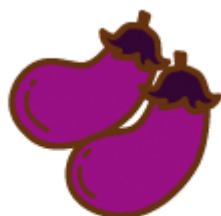


次の野菜のうち夏野菜はどれかな？

①



②



③



1つだけ冬の野菜が  
混ざっているよ！！わかるかな？